



15:29:09 , Lunedì 25 Novembre 2013

Name: Pass: 

Login

[Registrati](#)  
[Recupero Password](#)
Cerca: In: 
[Tutto il sito](#)

[HOME](#) [REDAZIONE](#) [NEWS](#) [FORMAZIONE](#) [SHOPPING](#) [MAGAZINE](#) [CONTATTI](#) [BLOG](#) [ARCHIVIO](#) [SEGUICI SU](#)
[BENESSERE](#) [CINEMA](#) [TEATRO](#) [SPETTACOLO](#) [EVENTI](#) [LIBRI](#) [MOSTRE](#) [SALUTE](#) [SAPORI](#) [VIAGGI](#)

## Estrobar: percorso multisensoriale

(05-04-2007) - Annesso all'Abitart Hotel, ma con una vita completamente a sé, il ristorante Estrobar di Roma ha tutti i numeri per diventare una delle mete d'elezione di una clientela gourmet curiosa, colta e attenta alle tendenze



Ispirato nel design e negli arredi al famoso ristorante giapponese Zuma di Londra, l'Estrobar è uno dei rari posti a Roma in cui l'arte contemporanea e l'arte culinaria si fondono garantendo agli ospiti una sosta che coinvolge tutti i sensi. Infatti basta varcare la soglia per essere proiettati in un'atmosfera unica e per essere stupiti dal gusto raffinato delle mise en place e degli ambienti, moderni e accoglienti al tempo stesso, in cui design e materiali originali e ricercati fanno da cornice a opere di valenti artisti contemporanei che cambiano periodicamente.

L'accoglienza e il servizio - affidati a un giovane staff garbato, efficiente e preparato - sono il preludio di una serata piacevole che si snoda fra musica dal vivo di sottofondo ben studiata, un goloso menu di terra e mare di stampo mediterraneo basato su materie prime di stagione

freddissime e ben selezionate, una lista dei vini con etichette scelte e possibilità di bere a calice. Per il dopocena, una carta di ben 40 cocktail fatti ad arte accompagna chi ama tirar tardi.

A dirigere la cucina - che dopo un giusto rodaggio ormai viaggia su incredibili livelli di costanza qualitativa - c'è il bravo cuoco Francesco Bonanni, 27 anni, romano, formatosi alla scuola di Antonio Sciallo, che vanta stage presso chef di fama internazionale come Heinz Beck e Moreno Cedroni.

Il ristorante si trova nei pressi della Stazione Ostiense, tra Testaccio e la terza Università, in un quartiere che si è ormai imposto all'attenzione del pubblico romano (e non solo) come polo culturale innovativo della Capitale, e dispone di un comodo parcheggio custodito convenzionato.

Infine, last but not least, è doveroso sottolineare il favorevole rapporto qualità/prezzo: una cena all'Estrobar, infatti, costa sui 35 euro vini esclusi (meno se si sceglie di mangiare l'ottima pizza disponibile sul menu solo il lunedì) ma si può anche bere semplicemente un drink.

**ESTROBAR**  
 via P. Matteucci, 20  
 (angolo via Ostiense)  
 00154 Roma  
 tel. 0657289141  
 www.estrobar.it

 0

 0

 0

redazione

[Versione Stampabile](#)
[Invia ad un amico](#)

Nessun commento per questo articolo - [Scrivi un commento](#)

## EDICOLA

### Cucina Naturale: Coccolarsi a tavola



Le giornate si accorciano, il freddo si avvicina: che cosa c'è di meglio di rincuorarsi con piatti semplici, caldi, salutarissimi?

## PRIMO PIANO

### Droghe in discoteca



La folle moda delle tre H: Hot Happy Hour. C'è una nuova "pillola magica" spacciata al buffet dell'aperi-cena

## NEWSLETTER

Ricevi le news ogni giorno via email




## NEWS

**20-11-2013** Tre giorni di cinema brasiliano

**19-11-2013** Cassandra al Teatro Furio Camillo

**19-11-2013** EXIT - Emergenze Per Identità Teatrali

**19-11-2013** Vicini di stalla

**13-11-2013** Stagione 2013-2014 al Teatro Eutheca

## WEEKEND

### Zurigo esaudisce i tuoi desideri



Il Natale è alle porte! Zurigo risplende con la sua variopinta offerta di mercatini di Natale, eventi in onore dello «Samichlaus»

## TENDENZE

### Tendenza animalier

